

Krofne (30)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** prosejanog brašna
- **50 g** maslaca
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** cicasoli
- **1** jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **malonastrugane** kore limuna ili pomorandže
- ulje (za prženje)

Priprema

U mlako mleko staviti šecer, izdrobljeni kvasac i ostaviti da nadoe desetak minuta.

U vanglu sipati nadošao kvasac, maslac sobne temerature, so, jaje i polovinu brašna. Dobro promešati i postepeno dodavati preostalo brašno dok se ne dobije mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti pola sata prekriveno krpom. Premesiti pa ponovo ostaviti pola sata da naraste.

Razvuci testo i modlom za krofne vaditi krugove. Ostaviti petnaestak minuta prekrivene krpom da odmore. U vruce ulje spuštati prvo gornju stranu, sacekati dok ne porumeni pa prevrnuti drugu. Posuti prah šecerom.

Savet

